

Pasta z białego sera z oliwkami i suszonymi pomidorami

Pasta z białego sera z oliwkami i suszonymi pomidorami

Kremowa pasta z białego sera z dodatkiem aromatycznych suszonych pomidorów i oliwek to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ta prosta w przygotowaniu przekąska zachwyci intensywnym, śródziemnomorskim smakiem i aksamitną konsystencją. Wystarczy połączyć delikatny serek z jogurtem, dodać posiekane suszone pomidory, oliwki, czosnek i cebulę, a następnie doprawić solą i pieprzem. W zaledwie kilka minut powstanie pasta, która idealnie komponuje się z krakersami, chrupiącymi tostami lub zwykłym pieczywem.

Dla kogo?

Pasta z białego sera to doskonała propozycja dla osób ceniących szybkie, ale pełnowartościowe przekąski. Sprawdzi się zarówno dla wegetarian poszukujących smacznych alternatyw kanapkowych, jak i dla zabieganych rodziców przygotowujących drugie śniadanie dla dzieci. To także świetna opcja dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej.

Na jaką okazję?

Ta aromatyczna pasta będzie gwiazdą każdego brunchu, pikniku czy spotkania z przyjaciółmi. Doskonale sprawdzi się jako przystawka na imprezach, element deski serów lub składnik lunchboxu do pracy. W upalne dni może stanowić lekki, orzeźwiający posiłek, który nie wymaga długiego przebywania w

kuchni.

Czy wiesz, że?

Olej pozostały po suszonych pomidorach to prawdziwy skarb kulinarny! Nie wylewaj go – możesz wykorzystać go do przygotowania aromatycznych sosów sałatkowych, marynowania mięs czy wzbogacenia smaku świeżych pomidorów. Ten intensywny, ziołowy olej nada wyjątkowego charakteru wielu potrawom.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis możesz modyfikować według własnych upodobań. Spróbuj dodać posiekane świeże zioła – bazylię, oregano lub tymianek. Dla ostrzejszego smaku wzbogać pastę o kapary lub peperoncino. Jeśli lubisz bardziej wyraziste smaki, dodaj starty parmezan lub pokruszony ser feta.